

# SANDUÍCHE EM CAMADAS

## INGREDIENTES

2 pães de forma fatiados (retire as laterais)  
1/2 litro de água  
5 colheres de sopa de mostarda para umedecer o pão  
3 cenouras raladas  
1 xícara de chá de azeitonas picadas  
2 xícaras de chá de maionese  
1 xícara de chá de milho verde  
1 peito de frango cozido e desfiado  
2 xícaras de chá de maionese  
1 xícara de chá de catchup  
4 colheres de sopa de mostarda  
1 xícara de chá de uva passas  
1 xícara de chá de milho verde  
1 xícara de chá de azeitonas picadas  
200 g de queijo ralado  
2 xícaras de chá de maionese  
4 colheres de sopa de mostarda  
batata palha e azeitonas inteiras para decorar

## MODO DE PREPARO

Numa bandeja, coloque uma camada de fatias de pão umedecidas com água misturada e mostarda.

Misture as cenouras, as azeitonas, a maionese e o milho.

Espalhe uma camada sobre o pão umedecido e reserve o restante.

Coloque outra camada de pão igual a anterior.

Misture o frango, a maionese, as uvas passas, o catchup, a mostarda, o milho e as azeitonas e espalhe sobre o pão úmido.

Faça as camadas até terminar, devendo finalizar com pão.

Misture o queijo com a maionese e a mostarda e espalhe sobre o pão.

Decore com a batata palha e as azeitonas.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30425-sanduiche-em-camadas.html>